

2022年度
事業報告

学校法人 大和学園

I. 法人の基本情報（理念・沿革）

1. 学校法人 大和学園の理念体系

(1) 建学の精神

人の和の広がりを大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する

(2) 学園の使命

広く世界に目を向けた職業と実際生活に必要な教育を通じて、
生涯学習社会の一翼を担い、豊かな社会と文化の創造に貢献する

(3) 教育理念

①教育綱領

- 真理を愛し、創造性を豊かにする
- 義務と責任を果たし、社会性を養う
- 清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める
- 異なりを認め合い、相互に敬愛する
- 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする

②生涯学習の指針

- 楽しく学ぶ
- 豊かに生きる
- 自身を磨く
- 共にふれ合う

(4) 経営理念

①運営姿勢

- 透明性を高める
- 説明責任を果たす
- 満足度を高める
- 明確な目標を掲げ、達成をめざす

②行動原則

- 学ぶ姿勢を持ち、磨き高める
- 個々の力を全体の力に
- 創造と変革への挑戦
- インテグリティを貫く

2. 学校法人 大和学園の沿革（概要）

年	内容
1931	鮎鶴料理講習会発足
1941	大和家庭料理講習会開設
1951	京都府認可 大和家庭料理学園開設
1954	学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更
1964	厚生大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始
1970	京都調理師専門学校に校名変更
1974	京都栄養士専門学校を嵯峨の地で開校
1976	専修学校制度による専門学校の認可を得る
1978	C. I. A. (Culinary Institute of America =アメリカ料理専門短期大学)と姉妹校の提携交換教授制度成立
1981	創立 50 周年記念式典を挙げる
1984	京都栄養士専門学校に医療秘書科開設
1986	四条通千本角に新校舎を建設し、京都調理師専門学校を移転 フランス料理文化センター・パリ市商工会議所立フランス料理上級学校とアカデミック提携フランス料理留学コースの開設
1987	京都調理師専門学校に製菓技術科開設 ル・コルドンブルー料理製菓学校 (Le Cordon Bleu) とアカデミック提携 学校法人産能大学と教育交流
1988	ハワイ州立大学マノア校と国際教育及び留学支援提携
1990	産能短期大学関西教育センターを本学園に開設 コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
1991	キャリエール国際ビジネス専門学校を開校 京都調理師専門学校に上級調理師科開設
1993	京都栄養士専門学校に 2 号館完成 佛教大学と教育交流 ベルビュー大学と留学支援提携
1998	京都製菓技術専門学校を開設 キャリエール国際ビジネス専門学校からキャリエールホテル旅行専門学校に校名変更
2000	京都栄養士専門学校に管理栄養士科開設
2003	京都栄養士専門学校から京都栄養医療専門学校に校名変更 京都栄養医療専門学校に医療秘書科診療情報管理士専門コース開設
2005	京都栄養医療専門学校管理栄養士科に栄養教諭養成課程を開設 京都栄養医療専門学校栄養士科に食育コース(栄養教諭養成課程)を開設
2008	京都栄養医療専門学校の校舎リニューアル完成 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科を開設 キャリエールホテル旅行専門学校の新校舎完成
2009	京都栄養医療専門学校に医療事務科、医療事務科医療情報技師専攻コースを開設 京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校の校舎リニューアル キャリエールホテル旅行専門学校にブライダル学科を開設 サービス産業生産性協議会（財団法人日本生産性本部）においてハイサービス 日本 300 選に選定
2010	京都調理師専門学校の上級調理師科を京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科、フードコーディネーター科に細分化 京都製菓技術専門学校の上級製菓技術科をパティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、製パン上級科、京菓子上級科に細分化
2011	学校法人大和学園創立 80 周年 京都栄養医療専門学校の医療秘書福祉科を医療秘書科に名称変更
2012	京都府宮津市と連携協定を締結

2013	文部科学大臣より対象全 14 学科が「職業実践専門課程」に認定
2014	大和学園と太秦病院が共同事業者として京都市山ノ内浄水場跡地（北側用地）の跡地活用事業者に決定
2015	京都栄養医療専門学校に医療情報科、診療情報管理士科を開設 京都製菓技術専門学校の製パン上級科をパン上級科に、京菓子上級科を和菓子上級科に名称変更
2016	右京区役所、社会医療法人 太秦病院、京都学園大学（現：京都先端科学技術大学）と 4 者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結 京都調理師専門学校の京料理上級科を和食・日本料理上級科に名称変更
2017	太秦キャンパスに新校舎（第 I 期棟）完成 京都栄養医療専門学校の医療事務科を医療事務・医療秘書科に名称変更
2018	太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校（京都製菓技術専門学校から校名変更）を移転開設 右京区役所、右京消防署、社会医療法人 太秦病院と 4 者で「防災および災害時支援に関する協定」を締結 嵯峨キャンパスに 6 号館完成
2020	文部科学大臣より全校が「高等教育の修学支援新制度の対象機関」に認定 大和学園地域健康栄養支援センターを開設 キャリアールホテル旅行専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更 京都ホテル観光ブライダル専門学校のブライダル学科コース改編、上級ブライダルコースを新設
2021	京都ホテル観光ブライダル専門学校にホスピタリティビジネス学科を開設 京都市と「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興に関する包括連携協定を締結 女性の活躍推進に関する取り組みが優良な法人として厚生労働省より「えるぼし（最高位三ツ星）」に認定
2022	京都調理師専門学校のフランス料理上級科をフランス・西洋料理上級科に、イタリア料理上級科をイタリア・西洋料理上級科に名称変更 京都製菓製パン技術専門学校のパティスリー・ショコラ上級科をパティシエ・ショコラティエ上級科に名称変更 京都ホテル観光ブライダル専門学校が関西初の第 2 種旅行業に登録し「KYOKAN トラベル」を発足 子育てサポートに関する取り組みが優良な法人として厚生労働省より「くるみん」に認定

II. 法人の概要

1. 法人の名称と所在地

法人の名称	所在地
学校法人 大和学園	京都市中京区河原町二条下ル下丸屋町 396 番地の 3

2. 法人が設置する学校の名称と所在地

学校の名称	所在地
京都栄養医療専門学校	京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18-39
京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都製菓製パン技術専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都ホテル観光ブライダル専門学校	京都市中京区河原町二条下ル二丁目下丸屋町 396 番地の 3

3. 役員 (2022年5月1日現在)

定数：理事7人・監事2人

役	氏名	役	氏名
理事（理事長）	田中 誠二	理事	亀田 尚己
理事（副理事長）	田中 幹人	理事	影山 弘典
理事（専務理事）	杉山 利隆	監事	中野 種樹
理事	仲田 雅博	監事	香本 明彦
理事	西阪 啓一		

4. 評議員 (2022年5月1日現在)

定数：15人

役	氏名	役	氏名
評議員	田中 幹人	評議員	田中 誠二
評議員	杉山 利隆	評議員	水野 裕士
評議員	西阪 啓一	評議員	成田 宏史
評議員	仲田 雅博	評議員	奥村 知史
評議員	北條 嘉久	評議員	山口 友貴絵
評議員	田中 田鶴子	評議員	前川 夏子
評議員	中坊 幸弘	評議員	奥山 勉
評議員	谷口 貢		

5. 設置する学校・学科・入学定員・収容定員

(1) 京都栄養医療専門学校

学科名	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員
管理栄養士科	4年	40名	20名 (3年次)	200名
栄養士科	2年	120名	—	240名
医療事務・医療秘書科	2年	60名	—	120名
診療情報管理士科	3年	20名	—	60名

(2) 京都調理師専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
和食・日本料理上級科 フランス・西洋料理上級科 イタリア・西洋料理上級科	2年	150名	300名
調理師科	1年	120名	120名
調理師科夜間部	1.5年	40名	80名

(3) 京都製菓製パン技術専門学校

①通学課程

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
パティシエ・ショコラティエ上級科 カフェスイーツ上級科 パン上級科 和菓子上級科	2年	180名	360名
製菓技術科	1年	60名	60名
製菓技術科夜間部	1.5年	30名	60名

②別科（通信課程）

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
製菓衛生師科1年コース	1年	440名	440名
製菓衛生師科2年コース	2年	120名	240名

(4) 京都ホテル観光ブライダル専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
ホテル学科	2年	70名	140名
ブライダル学科	2年	70名	140名
旅行学科	2年	35名	70名
ホスピタリティビジネス学科※	1年	20名	20名

※留学生限定

6. 教職員数（2022年5月1日現在）

(1) 教員数

単位：名

校	本務教員	兼務教員	合計
京都栄養医療専門学校	40	45	85
京都調理師専門学校	24	16	40
京都製菓製パン技術専門学校	23	14	37
京都ホテル観光ブライダル専門学校	20	21	41
総計	107	96	203

(2) 職員数

単位：名

校・局	本務職員
京都栄養医療専門学校	25
京都調理師専門学校	29
京都製菓製パン技術専門学校	23

京都ホテル観光ブライダル専門学校	14
法人事務局	12
総計	103

7. 施設の状況

学校法人大和学園の主な施設については、以下の通りである。

学校名 所在地	校地面積 (㎡)	校舎面積 (㎡)	備考
京都栄養医療専門学校 京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18	3036.13	4942.59	
京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5	8774.32	6835.17	※校地は一般定期借地権設定契約に基づき京都市より借用 ※校舎面積は 京都調理師専門学校専用 2195.47 ㎡ 京都製菓製パン技術専門学校専用 1626.47 ㎡ 共用 4639.70 ㎡
京都製菓製パン技術専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5		6266.17	
京都ホテル観光ブライダル専門学校 京都市中京区河原町通二条下丸屋町 396 番地の 3	607.90	3,075.44	

III. 事業の概要 (2022 年度業務報告)

1. 法人全体の事業概要

2022 年度は、2021-2030 長期経営計画『taiwa vision100』、2021-2024 中期経営計画『レジリエント・アカデミー』の中間年度として、素早いリスク対応や変化への適応により、さらなる発展を遂げるためのしなやかな強さである「レジリエンス」を備えた学園づくりに向けて邁進した。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐとともに、コロナ禍からの回復を見据えた様々な取り組みを推進した。学生に対しては、安心して学べる環境を整えるとともに、対面を中心とした授業運営や行事の実施など、高い教育効果の創出に取り組み、教職員に対しては、安心して勤務できる環境を整えるために基本方針(2022 年度は第 40 報～第 51 報)を随時更新して発信した。

産業・地域支援においては、学園と京都市にて締結した「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興に関する包括連携協定に基づき、「京の伝統文化体験事業」企画運營業務として歴史的建物での華道・茶道等体験の開催や、「京都太秦 Taiwa Museum」を活用した販売活動の実施と観光振興に向けた実証実験の実施、旅行学科の学生が考案した京都市内のモニターツアー運営や、京都市環境政策局の職員による食品ロスに関する特別講義の実施（京都調理師専門学校、京都ホテル観光ブライダル専門学校）などに取り組んだ。また宮津市における「美食のまちづくり推進事業」においては、学生レストランの運営や料理教室の開催、レシピ開発など多数の施策に取り組んだ。SDGs の取り組みでは、学園横断の会議体「CSV 推進委員会」を中心に活動を推進し、株式会社 Mizkan ミツカンと京都市とのコラボで食品ロス削減をテーマとしたメニュー開発、販売や食品ロス削減レシピコンテストの開催など、様々な施策を実施した。

taiwa 流働き方改革については“ver. 5.0『taipa』”をテーマに掲げ、『業務標準化』や『ワークシェアリング&ジョブローテーション』など新たな施策を展開。働きやすさや生産性の向上に

向けてさまざまな取り組みを進めた。また、心理的安全性が確保されたハラスメントの無い職場・教育環境づくりのために、ハラスメント防止委員会主催の全教職員参加型の集合研修をオンラインで実施した。さらに、前年度の女性活躍優良法人「えるぼし（最高位三ツ星）」認定に加え、新たに子育てサポートに関する取り組みが優良な法人として厚生労働省より「くるみん」の認定を受けるなど、安全・安心・信頼の組織づくりに引き続き取り組んだ。加えて、女性の活躍推進や両立支援に積極的に取り組む企業の事例を掲載している厚生労働省「女性の活躍・両立支援総合サイト」内の『女性の活躍推進や両立支援に積極的に取り組む企業の事例集』に好事例企業として掲載されるなど、本学の取り組みの発信強化にも取り組んだ。

2022年8月には【京都発！「食」を通じて「人の和を広げる」地域活性化プロジェクト】をテーマとして2025年大阪・関西万博「共創パートナー」の登録を受けて各種プロジェクトを加速度的に展開する基盤を整えた。

国内の学生募集強化に向けて専門高校・総合高校との提携を22校に拡大するとともに、留学生募集では日本語学校との特別指定校を5校締結。海外教育機関との連携協定締結に向けて取り組んだ。

以上、2022年度は、第9次中期計画「レジリエント・アカデミー」に掲げられた推進項目、定量目標達成に向けて、教職員が一丸となって事業に取り組んだ。

2. 京都栄養医療専門学校の事業概要

レジリエンスを備えた学校づくりと掲げた目標の必達に向けて、キーコンセプトであるグローバル・DX・リンクを念頭においた教育・業務の展開を推進した。

教育においては、4ポリシー（アドミッション・カリキュラム・ディプロマ・アセスメント各ポリシー）を好循環する職業型実業教育の推進から、コロナ禍でも教育の質的向上を図れるようブレンド型学習に取り組んだ。多様化する学生に個別最適化した学びを提供し、各学習や資格・検定対策についてDXを活用して展開するなど、教育の質的向上を推し進めた。また、文部科学省の委託事業として「栄養士・管理栄養士分野におけるメタバースを活用した遠隔教育モデル構築プロジェクト」に着手し、VR・メタバースなどの先端技術を活用した新たな教育プログラムを全国に先駆けて開発・提供できるよう、実証実験を行い、効果の検証及び成果報告を行った。

学生募集では、学校の価値に重きを置いたマーケティングを展開し、分野別・属性別・エリア別に最適な訴求を行った。コロナ禍が続く状況を踏まえ、来校とオンラインを組み合わせた施策を実施するとともに、LINEを中心としたフォロー体制の構築など、学生募集プロセスのスマート化にも取り組んだ。

キャリアサポートについては、第一希望進路の実現に向けて、学生のライフデザイン力の向上につながるキャリア教育を展開した。特に産業界や事業所・他の教育機関との連携強化に取り組み、定着率の向上や同窓会ネットワークの強化に努めた。なお、進学・就職希望者の進路決定率は100%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は95.1%となった。

管理栄養士科では、管理栄養士国家試験の全員合格を目標とした指導体制を構築し、1・2年次の学習指導から、3・4年次の個別学習指導・成績別の指導に取り組んだ。その結果として、第37回管理栄養士国家試験では合格率88.9%（全国の管理栄養士養成校平均87.2%）、第19回栄養士実力認定試験認定A取得は97.9%となった。

栄養士科では、ブレンド型学習を発展させた教育手法の開発・推進に取り組み、対面・遠隔授業のそれぞれのメリットを活かして教育効果の向上に取り組んだ。第19回栄養士実力認定試験認定A取得は90.8%となり、成績優秀者1名、成績優良賞6名が受賞した。

医療事務・医療秘書科では、学科内外の有機的な連携とブレンド型学習の適切な運営による教育効果の最大化を推進し、最重要資格・検定の全国トップクラスの合格率・取得率の達成に向けて取り組んだ。2023年3月卒業生については、診療報酬請求事務能力認定試験57.8%の合格率をはじめ、医事コンピュータ技能検定3級94.7%、2級73.6%、秘書技能検定では準1級の合格者を4名輩出する等、高い資格検定合格実績をあげた。

診療情報管理士科では、診療情報管理士認定試験をはじめとした主要資格の合格をめざし、試験対策への効果的な取り組みを推進した。早期からの対策と模試の効果的な活用、学生との個別面談によるサポートを行った結果、がん登録実務初級者認定試験は7年連続100.0%合格、医師事務作業補助者実務能力認定試験は100.0%取得、診療情報管理士認定試験は90.0%と高い実績を創出した。

地域健康栄養支援センターでは、栄養講座、健康料理教室、子育て支援、高齢者栄養ケア、スポーツ栄養など、幅広い事業を展開した。また、新型コロナウイルス感染拡大の影響で延期していたセンター設立記念講演会を2023年2月に開催し、食物アレルギーに関する講演やセンターの活動報告を通じて認知度の向上に努めた。さらに、京都府南丹広域振興局と連携して「京都丹波そばの里魅力発信事業」に参画し、そばを用いたメニュー開発を行うなど、地域の活性化に貢献できる活動にも取り組んだ。

3. 京都調理師専門学校の事業概要

充実した施設・設備を活用して、最新の技術を取り入れた授業運営及び学生サポートを行い、調理師養成分野のカテゴリーリーダーとしての地位を確立するべく、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材の養成に努めた。また2022年度からは、「フランス料理上級科」「イタリア料理上級科」の学習の内容および目指す分野をより明確にするため「フランス・西洋料理上級科」「イタリア・西洋料理上級科」へと名称変更を行った。大和学園と連携協定を取り交わしている宮津市の「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランin宮津を開催し、食を通じた地域活性化に貢献するとともに、2020年度から継続の文部科学省委託事業「専修学校における先端技術活用実証研究」としての「VRを利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発に関する実証研究事業」ならびに2022年度からは「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」としての「食・観光を軸としたホスピタリティ分野で活躍する職業人のためのDX人材養成プログラム開発・実証事業」に取り組み、新たな職業教育プログラムの開発によるまちづくり、ひとづくりに貢献するプログラムを推進した。

教育については、各学科のカリキュラム・ポリシーに基づき、学習目標を達成すべく専門知識を深め、卓越した技術の修得をめざすとともに、教育課程編成委員会や学校関係者評価委員会における産業界からの意見を取り入れ、学校・学科の強みを最大限に活かした職業教育の充実を図った。また、選択科目「企業コラボ演習」の開講により、産学連携した教育の取り組みを推進し、学びの質的向上を図った。

学生募集については、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各

学科の魅力・強みの訴求を徹底した。SNS やプレスリリースの特性を活かした情報の発信、web マーケティングを展開し、京調ブランドを訴求した。留学生募集も強化し、遠方からの入学者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った。また、オープンキャンパスにおいて業界で活躍する卒業生の招聘会を設定するなど、入学希望者に対して様々なキャリアモデルを紹介し、満足度の向上につなげた。

資格・検定については、京都府ふぐ処理師試験合格率 94.6%、レストランサービス技能検定(3級) 合格率 69.0%となった。

キャリアサポートについては、昨年度導入した専門学校生専用の就活アプリ「キャリアマップ」を活用し、全国の事業所からの求人獲得を図るとともにきめ細やかなサポートを行い、進学・就職希望者の進路決定率は 97.9%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は 93.0%、第一希望進路決定率は 84.3%の実績となった。

和食・日本料理上級科では、ホスピタリティマインドの醸成と反復練習による基本技術、さらに五法に則った応用調理技術、食材に特化した高度調理技術の修得をめざした。レストラン実習では、技術力・コミュニケーション能力を向上させるとともに、京のふるさと産品協会、京都府山城広域振興局と連携した京野菜をふんだんに使用した献立と行動経済学を根拠とした価格・献立の設定や宮津市のお米サイダー、京都酒造メーカーの日本酒販売で、飲食店における飲料売り上げの重要性を理解することで繁盛店を運営できる日本料理界の中核的専門人材の養成に取り組んだ。

フランス・西洋料理上級科では、動画コンテンツと対面でのハイブリッド型の反復練習により安定した基本技術を修得するとともに、料飲接客サービスを通じて接客サービスの重要性を理解させることに努めた。またレストラン実習では行動経済学を根拠とした価格設定のもと、食材の目利きや活かし方を身につけ、京都の食材とフランス文化を融合させた料理を提供する等、繁盛店を運営できる管理力の修得をめざした。学びの成果としては、京都商工会議所連携授業「学生メニューグランプリ」の開催や、2年制全学科対象選択授業での 2022 年度宮津市「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランを宮津市内で実施した。

イタリア・西洋料理上級科では、動画コンテンツと対面でのハイブリッド型の反復練習と、調理法やイタリア料理文化を科目横断的に学び、レストラン運営に必要なすべての工程の理解をめざした。レストラン実習のメニューには行動経済学を根拠とした価格設定のもと、地方料理や郷土料理を取り入れるだけでなく、イタリア料理学を通じて得た深い知識を活かして、お客様からより高い満足度を得られるメニュー作りや、宮津市のオイルサーディンを使用した定番メニューを提供するなど、繁盛店を運営する能力の醸成に努めた。また学びの成果としては、京都商工会議所連携授業「学生メニューグランプリ」の開催や 2 年制全学科対象選択授業での 2022 年度宮津市「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランを宮津市内で実施した。さらに、エースホテル京都との連携授業として、アメリカを代表するイタリアンシェフ、マーク・ヴェトリ氏による特別講習会を開催した。

調理師科では、Google classroom を活用したオンラインと対面を併用したハイブリット型の授業を展開した。動画コンテンツを活用した予習・復習だけでなく反転授業を実施することで、ディプロマ・ポリシーが定める技術・知識修得に取り組んだ。また、実習と座学を関連付けること

で、技術と知識を連動させ、論理的に料理を学び知っているだけではなく、料理ができる喜びを実感できる教育に努めた。さらに、調理業界で活躍している方々を招聘し業界セミナーにて調理師として社会人としての心構えを学び、調理業界で幅広く活躍するために必要な能力を高め、就職後に即戦力となる実践に強い人材養成に努めた。

調理師科夜間部では、基本技術、調理における動画コンテンツの活用による事前学習、復習に加え、デモンストレーション時間の短縮により、実習時間を有効活用することで個々のスキル修得の向上を図った。さらに、応用調理、大量調理、専門調理、レストランシミュレーションを有機的に連動させて、同一献立を繰り返し実習することで、確実な技術修得を図った。座学では実習と関連づけた授業運営を心掛け、常に教育が一つの流れとなって学べる内容へとシフトし、座学教員と実習教員がきめ細かく連携することで、効果的な授業運営を行った。

ホスピタリティ産業振興センターでは、産学連携のプロジェクトを推進する中で、農林水産省主催の日本料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ」の運営を支援。センター長が審査副委員長を務め、世界 39 の国と地域から 160 件の参加者の料理写真が WEB（オンライン）で集結、上位 6 名のファイナリストを日本に招待され、決勝大会が東京で開催された。また農林水産省「日本食・食文化普及人材育成支援事業」においては、京都での料亭研修を受講する海外からの優秀な研修者 12 名の集合研修なども行った。

4. 京都製菓製パン技術専門学校の事業概要

教育については、with コロナ時代を生き残る製菓衛生師の養成をめざし、食を扱うプロとして徹底した衛生管理にこだわり、製菓分野で長きにわたり活躍できる知識と技術を修得した職業人養成に努めた。製菓衛生師試験に関しては、AI で記憶の定着を助ける「Monoxer」を使用した対策を行い、2 年制学科の合格率は 97.1%、製菓校全体では 91.9%の合格率となりと高い実績に繋がった。また、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材養成を図るべく、スキルアッププログラムや校外実習、資格検定対策、就職支援セミナー等、学習活動の充実に努め、授業評価や満足度アンケート等の点検評価結果においても高い成果を残した。

教科科目については、各学科のカリキュラム・ポリシーに基づき、学習目標を達成すべく専門知識を深め、卓越した技術の修得をめざすとともに、昨年度より実施している「企業コラボ演習」において産学連携強化にも努めた。さらにアカデミー・オブ・ホスピタリティを標榜する学園の、製菓・製パン分野で活躍する人材の養成校として、ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードを基軸とした人間性を高める指導に注力し、2 年制学科では 1 年次後期の校外実習に向け、前期より「校外実習事前指導」に取り組むことで、事業所で積極的に行動する力や必要なマナーを早期に身につけさせることで、社会が求める中核的専門人材の養成に繋がった。

また、2021 年度から取り組んでいる、文部科学省委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」においては、「with コロナ時代に適応した AI/ビッグデータ/VR を活用した製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業」を継続し、店舗でのコミュニケーションを学ぶ 6 本の VR 動画を作成した。

学生募集については、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。SNS やプレスリリースの特性を活かした情報の発信、web マーケティングを展開し、京都製菓ブランドを訴求した。留学生募集も強化し、遠方からの入学希

望者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った。また、京都調理師専門学校と同様にオープンキャンパスにおいて業界で活躍する卒業生の招聘会を設定するなど、入学希望者に対して様々なキャリアモデルを紹介し、満足度の向上につなげた。

キャリアサポートについては、昨年度導入した専門学校生専用の就活アプリ「キャリアマップ」を活用し、全国の事業所からの求人獲得を図るとともにきめ細やかなサポートを行い、進学・就職希望者の進路決定率は97.8%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は93.8%、第一希望進路決定率は81.9%となった。

パティシエ・ショコラティエ上級科は、目指す分野をより明確にするため、これまでの「パティスリー・ショコラ上級科」から2022年度より学科名を変更し運営した。1年次前期で学んだ基本技術を後期の応用実習で体系的に復習し、基本技術の修得を確実なものにするために、2年次においても継続的に反復実習を行った。また、チョコレートの専門性を高める取り組みとして、技術検定にテンパリング（チョコレートの調温技術）を取り入れるとともにチョコレートを専門的に扱う授業を増やす取り組みを行った。また、ペストリーサイエンスでは内容をブラッシュアップし、素材や製法について理論と実際の連携を強める内容に改善し、理解度を高めた。パティスリーショップ実践においては、実際の店舗を想定したメニュー構成で製造・販売オペレーションを行い、より効果的に総合的実践力を高めた。

カフェスイーツ上級科では、1年次後期の応用実習において、メニューと組み合わせたコーヒー・紅茶の抽出法を身につけ、2年次前期にエスプレッソマシンを使用した実習を増加させたことでカフェ実践において早期からエスプレッソマシンを使用した運営を実現させた。さらにカフェ実践ではメニュー考案を含む学生主体の運営を強化し、最終週にはアフタヌーンティーメニューでの運営を実現した。また、接客マナー演習によりサービス接遇能力の向上を含め、学生の自主性を高め、総合的実践力を育成することができた。

パン上級科では、1日実習において、製パン理論との連動性を強化し、基本技術と製パンプロセスの自己判断能力を身につけた。また、2年次の店舗管理論、製パン実践演習において実践的な店舗運営を学び、これからの製パン業界において、幅広い視野を持って自分の考えを提案できる人材の養成に繋げた。産学官連携（京都市・株式会社 Mizkan ミツカン）プロジェクトにおいては食品ロステーマに学生がメニュー考案を行い、ベーカリーショップ実践での販売、商業施設での販売、クッキングスクールでの講習会の実施に繋げ、テーマに基づいた問題解決力及び実践力を身につけた。

和菓子上級科では、1年次の実習において基本技術（分割・包餡）の修得をより高いレベルで実現させるために、反復実習メニューの見直しと技術検定との連動強化を行うことで学生個人が修得度を確認しながら確実に身につけることができるカリキュラムとした。2年次においてはより高度な技術・知識を修得する専門・発展実習、茶道演習、実務書道、和菓子理論、創作菓子実習などでの学びを和菓子処実践に集約させることで効果的に実践力を身につけると同時に“京都で和菓子を学ぶ魅力”を高めた。

製菓技術科では、製菓衛生師として活躍できるコア技術や知識と、社会人として必要なホスピタリティマインドを1年間で修得できる教育を展開した。グループ実習では2人1組の実習を多く取り入れ、確実な基本技術の修得を実現した。また1年間の集大成である店舗販売実習では製

品の大量製造及び衛生管理知識を学び、対面による一般販売サービスを通じ、専門実践力を高めた。

製菓技術科夜間部では、基本、応用、専門の積み上げ方式及び反復実習による全分野（和菓子、洋菓子、パン）の総合的技術を身につけるカリキュラムを構築した。また、製菓衛生師試験に合格できる力を育むため、模擬試験を実施し下位層をターゲットとした少人数制の効果的な試験対策を行い、合格率は96.0%となった。

通信課程では、高等学校、大学との連携強化により2年コースの受講者増加を図った。また、グループ校の学生が通いやすいスクーリングスケジュールを継続して作成することで、ダブルライセンスの取得を促進し、学園のスケールを活かして多くの受講生が募れるように努めた。10月入学生の募集においても、通信課程の魅力を訴求する動画の作成やそれを用いた説明会の実施、ホームページのリニューアルに加え、受講料納入パターンを増やす等、定員充足に向けた取り組みを強化した。運営においては、科目横断のレポートから科目別へ変更しすることで受講生自身が各分野の習熟度を理解できるように設けた他、e-Learningによる製菓衛生師試験対策問題の提供や実習動画及び受講方法・スケジュール資料等配信コンテンツを充実させ、教育の付加価値を高め受講生満足度が高まる講座運営を行った。

5. 京都ホテル観光ブライダル専門学校の実業概要

教育においては、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びの提供により、養成する人材像に基づく教育と4ポリシー（アドミッション・カリキュラム・ディプロマ・アセスメント各ポリシー）の徹底を発展・向上させ、業界が求める人材育成に努めた。学生同士が切磋琢磨し、相互に刺激を与えながら知的に成長する課題解決型のアクティブラーニングを取り入れ、学生の思考力や表現力を引き出して、知性を鍛えるとともに、規範やモラルを守り抜くアカデミック・インテグリティと、教育理念にもある異なりを認め、相手の立場に立って物事を考えられるホスピタリティマインドを醸成する独自の職業教育を推進した。また、これまで培ってきた指導ノウハウに創意工夫や改善を加え、学生一人ひとりの理解度や到達度に合わせた指導やフォローを行い、資格検定においては全国トップレベルの合格実績を創出した。

また、文部科学省専修学校リカレント教育総合推進プロジェクトである「京都観光復活に寄与する観光人材のための産学連携リスタートプログラムの開発・実証事業」については3カ年の最終年度とし、POSTコロナ時代の京都観光を担うに相応しい人材を養成すべく、京都の英知を結集したオリジナルで実効性の高い教育プログラムの開発を推進し、目標の20名を超える23名がプログラムを受講した。さらに文部科学省DX等成長分野を中心とした就職・転職支援のためのリカレント教育推進事業である「京都発・女性活躍を推進するホスピタリティ人材養成リカレントプログラム開発・実証事業」や京都府の「緊急就労支援事業費補助金事業」も受託し、離職等の経済的な影響を受けた方や非正規雇用労働者等の正規雇用の実現に向けたプログラムを実施した。

学生募集については、昨年度に引き続き、対面とオンラインを組み合わせた施策展開を行い、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。特にSNSやプレスリリースの特性を活かした情報の発信、WEBマーケティングを展開し、京観ブランドを訴求した。さらに、コロナ禍で旅行や外出をする機会が減ってしまった高校生にホテルや旅行、観光の楽しさを知ることができるように、ホテル・旅行・観光・ブライダルの事業所とコラボした動画を本校YouTubeチャンネルに

アップし、業界の魅力を訴求するとともに、京都府のPRキャラクター「まゆまる」や嵐山商店街といった地域と連携した動画を作成することで、京都で学ぶ魅力を伝える取り組みを行った。また、留学生募集については、学園4校のスケールメリットを活かし、4校合同で学校説明会を開催、社会人経験者など既卒生に対しては在校生をSNSで紹介したりすることで、個別の属性に合わせた学生募集活動を行った。

キャリアサポートについては、ホテル業界ではコロナ禍の厳選採用から売り手市場に変わる様子は窺えたが、ブライダル業界は廃業による求人減少などがある中で、厳選採用という状況は続き、旅行業界においては、社会状況を鑑みての選考スタートとなり採用人数や内定時期なども分散する中で、学生サポートは困難を極めた。しかし、部署の垣根を越えた就職支援体制により、就職の4指標を高いレベルで達成し、特に第一希望進路の実現に向けて、希望事業所への就職や、大学編入学の促進等、進学進路を含めてトータルにサポートした。進学・就職希望者の進路決定率は100.0%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職率は95.0%となった。

ホテル学科では、ホテルにおける各職種に必要な知識と実務のスキル向上とともに、学びの成果を披露するプロジェクト科目を新たに配置し、学生の主体的な取り組みを促進した。あわせてお客様を思いやるホスピタリティマインドを兼ね備えた人材養成にも継続して取り組んだ。特に、新設のプロジェクト科目においては、宿泊に関連する学びを披露する場を、事業所の協力のもと施設を利用して実施するとともに、料飲関連でのスキルについてはコンペティション形式で競わせることで、より高みをめざす取り組みを行った。また、専門的な知識とスキルの修得のみならず、業界や職種への魅力と社会人として働く自覚と責任を持たせるために、コロナ禍の感染防止対策を整えながら、宿泊体験を交えたホテル訪問等を復活し、ホテルサービスに対する考え方を体感できる学習の場を設けた。また、日々の科目指導において、検定を意識した授業を展開し、レストランサービス技能検定（3級）は学科100.0%、実技89.7%の合格率、ホテルビジネス実務検定92.6%と高い合格実績に繋がった。

旅行学科では、本校が2022年8月に関西の専門学校では初となる第2種旅行業に登録し、旅行会社の実際の営業と本科の座学と実習を連動させた他に類をみない独創的な教育の仕組みを設けることができた。さらに、官公庁などステークホルダーと連携して募集型企画旅行を実施し、多くのお客様から高い満足を得ることもできた。また、1年次での国内旅行業務取扱管理者の合格を大きな目標として掲げ、入学前教育から試験当日に至るまでの授業、その他の検定チャレンジ等、体系的な教育プログラムとオリジナル教材や試験対策アプリを効果的に活用して、高い合格実績の創出に努め、2023年3月卒業生は国内旅行業務取扱管理者試験で62.5%の合格率を達成した。さらに、社会人として長きにわたり活躍し、人生を自らの力で切り拓くことのできる人材を輩出するために、プレゼンテーションや卒業研究等の授業を通じて、学生が自ら考え行動する、自身の意見やアイデアを人に伝えることができるように授業運営、学生指導に取り組んだ。

ブライダル学科では、これまでも全国トップレベルの資格・検定の合格実績を創出してきたが、各検定対策担当講師との連携を強化し、継続して対面、オンラインを併用した対策授業を実施し、繰り返し学習できる環境を整えた。結果として、国家検定ブライダルコーディネーター技能検定3級において、1年生は3年連続100.0%、2年生は95.8%、2級学科合格率90.0%、レストランサービス技能検定（3級）は学科合格率98.0%、実技合格率95.8%、ジュエリーコーディネーター検定（3級）合格率95.2%等、すべての強化検定において高い実績を挙げ、資格に強いブライダ

ル学科を証明した。また、ブライダルの仕事に携わる者として、感動や驚きを創出できる豊かな人間性とホスピタリティマインドを兼ね備えた、業界の発展と企業利益に貢献できる人材を養成するために、専門知識やスキルの修得に加え、社会人基礎力の醸成に努めた。さらに、産学連携プロジェクトとして、学生がブライダル企業に対してブライダルフェアの企画、提案を行い、実際に提案内容を採用され、フェア当日の新規接客にも立会うことができた。

ホスピタリティビジネス学科では、日本語能力試験（JLPT）N2以上をめざして、日本語に関する授業やホスピタリティ（ホテル・観光・調理・製菓）、日本の文化、ビジネスマナーに関する授業を展開した。結果、卒業生全員がN2以上に合格することができた。また旅行学科へ2名内部進学の実績も残すことができた。その他、日本の文化を学ぶために学外のフィールドワークも積極的に実施し、京都の文化に触れる機会を提供した。

生涯学習事業部では、ラ・キャリエール クッキングスクールにおいて「お料理・お菓子・パンの教室」を展開し、地域社会のニーズに応じた多彩な講座を展開した。特に、コロナ禍においては、安心・安全を最優先としながら、1人作業を中心とした1テーブル1~2名の少人数制で、楽しく身につく講座運営を実践した。また、対面受講や外出に不安を感じる方、遠方のために通うことが難しい方を対象に月2回ペースでオンラインクッキングに取り組むと同時に、講座紹介や料理制作などの動画撮影を行い、YouTube配信にも積極的に取り組んだ。加えて、企業や各種団体などからのコンサルティングや席貸し事業とともに、昨年度から再開した、おせち料理をはじめとする年末特別講習会など、学園グループ校と連携しながら各校の施設や人的資産、教育資産を効果的に活用し実施することで、一定の成果をあげることができた。

また、新たに京都市の食育推進事業「ふれあいファミリー食セミナー（プレママ・パパコース、わんぱくコース）」を受託し、1年間を通して、妊娠期や親子を対象とした料理講習会を実施し、多くの方々に受講いただき、地域の健康増進やスクールの認知度向上にもつなげた。

学園機関紙「クラブ・ドラングジュ」の制作については、学園横断的に委員会組織をもって、専門学校在校生・卒業生向けに紙面の充実を図り、魅力を高めた。

6. 学生や教職員の表彰・学会発表など

2022年度は多くの学生及び教職員がさまざまなコンクール等にて優秀な結果を生み出した。また、多くの教職員が積極的に学会発表や論文投稿を行った。以下はその一覧。

(1) 表彰

①学生

1. 京都府・きょうと食育ネットワーク主催 第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール 優秀賞 新堀桜子（京都栄養医療専門学校）
2. 一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催 第19回栄養士実力認定試験 成績優秀者 岩村鮎（京都栄養医療専門学校） 佐藤祐子（京都栄養医療専門学校）
3. 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催 第38回調理養成施設調理技術コンクール全国大会 日本調理師会会長賞 藤城光（京都調理師専門学校）
4. 京都商工会議所連携授業「学生メニューグランプリ」 グランプリ 薬師川桜（京都調理師専門学校）

②教職員

5. 特定非営利活動法人日本料理アカデミー主催 日本料理コンペティション事業 日本料理大賞 京都決勝大会
3位入賞 藤井拓也 (京都調理師専門学校)
6. 一般社団法人全日本司厨士協会京都府本部主催 第2回フランス伝統料理・継承コンクール
優勝 小森将史 (京都調理師専門学校) 4位 藤関友也 (京都調理師専門学校)
7. 一般社団法人全日本司厨士協会主催 第29回トック・ドール料理コンクール京滋地方予選
2位 渡邊陽子 (京都調理師専門学校)
8. 公益財団法人有斐斎弘道館・旧三井家下鴨別邸運営コンソーシアム主催 京菓子展 2022 「手のひらの自然－枕草子」京菓子デザイン公募 茶席菓子実作部門
入選 塩貝祥代 (京都製菓製パン技術専門学校)、佳作 山口裕加 (京都製菓製パン技術専門学校)
9. 公益社団法人東京都洋菓子協会主催 2022 ジャパンケーキショー
審査員特別賞 川村健悟 (京都製菓製パン技術専門学校)
10. 京都府・大阪府・兵庫県・和歌山県・奈良県・滋賀県・岡山県洋菓子組合主催 第62日本洋菓子コンテスト ピエスアーティスティック (アメ細工)
優秀賞 尾鳥卓哉 (京都製菓製パン技術専門学校)

(2) 学会発表

- ①特定非営利活動法人日本栄養改善学会主催 第69回日本栄養改善学会学術総会
 1. 「減塩みその利便性の検討」 藤本香緒里・中川佳美 (京都栄養医療専門学校)
 2. 「家庭における食器洗浄用スポンジの細菌汚染調査」 滝本圭子 (京都栄養医療専門学校)
 3. 「学生指導における HACCP 取り組みの注意及び改善点」 高柳公仁子・武田怜那 (京都栄養医療専門学校)
- ②公益社団法人 日本栄養・食糧学会主催 第77回日本栄養・食糧学会大会
 4. 「加熱調理による重症果物アレルギー Gibberellin Regulated Protein の変動」 岡本菜月 (京都栄養医療専門学校)
 5. 「重症果物アレルギー Gibberellin Regulated Protein の RT-qPCR および交差反応性 ELISA による季節変動解析」 岡本菜月 (京都栄養医療専門学校)
- ③第22回国際栄養学会議組織委員会主催 第22回国際栄養学会議 (22nd IUNS-ICN)
 6. 「Evaluation of body dissatisfaction using our developed Japanese version of Body Image Scale among healthy Japanese adults」 湯面百希奈 (京都栄養医療専門学校)
 7. 「Influence of body shape perception on body mass index and nutritional status in female patients with pulmonary nontuberculous mycobacterial lung disease」

湯面百希奈（京都栄養医療専門学校）

8. 「Changes in elementary school children after a two-year nutrition education intervention that encourages home cooking experience」 澤村敦子（京都栄養医療専門学校）

④一般社団法人日本病院会・日本診療情報管理学会主催 第48回日本診療情報管理学会学術大会

9. 「病院実習調査票の新たな評価基準の設定について～客観的な評価基準を目指して～」
山本悦子（京都栄養医療専門学校）

10. 「診療情報管理士認定試験に向けてのモチベーション向上およびクラス内交流活発化に関する取り組みとその必要性について」 小出祐子（京都栄養医療専門学校）

⑤龍谷大学・特定非営利活動法人日本料理アカデミー研究成果報告会～今、もっとも贅沢な京料理～

11. 「蓮根のいところ煮」 宗川裕志（京都調理師専門学校）

⑥一般社団法人日本観光研究学会主催 第37回日本観光研究学会全国大会

12. 「住民の歓迎度からみるオーバーツーリズムに関する一考察 –京都市でのアンケート調査の結果より–」 山下裕明（京都ホテル観光ブライダル専門学校）

（3）論文投稿

①公益社団法人日本農芸化学会発行 英文誌 Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry

1. 「Expression analysis of gibberellin-regulated protein in peach by reverse transcription quantitative PCR」 岡本菜月（京都栄養医療専門学校）

②特定非営利活動法人 日本栄養改善学会発行 栄養学雑誌

2. 「モンゴル国幼児のう蝕予防を目的とした食育の教材開発および利用可能性の検討」 湯面百希奈（京都栄養医療専門学校）

③一般財団法人学会誌刊行センター発行 英文誌 Journal of Nutritional Science and Vitaminology

3. 「An evaluation of the protein requirements of Japanese young men by consuming two types of dairy proteins using the indicator amino acid oxidation method」
湯面百希奈（京都栄養医療専門学校）

7. 国や自治体等との連携

2022年度は昨年度に引き続き、国や自治体等の委託事業（競争企画事業）等の受託をめざして積極的に事業計画を提出し、観光庁、文部科学省といった極めて競争倍率の高い事業について多数の受託を実現し、事業の推進に繋がった。また地元・京都市や、宮津市との連携事業も推進した。以下はその一覧。

（1）文部科学省

- ①「専修学校における先端技術利活用実証研究」

1. 「栄養士・管理栄養士分野におけるメタバースを活用した遠隔教育モデル構築プロジェクト」(京都栄養医療専門学校)
2. 「VR を利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発に関する実証研究事業」(京都調理師専門学校)
3. 「with コロナ時代に適応した AI/ビッグデータ/VR を活用した 製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業」(京都製菓製パン技術専門学校)

②「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

4. 「食・観光を軸としたホスピタリティ分野で活躍する職業 人のための DX 人材養成プログラム開発・実証事業」(京都調理師専門学校)

③「専修学校リカレント教育総合推進プロジェクト」

5. 「京都観光復活に寄与する観光人材のための産学連携リスタートプログラムの開発・実証事業」

④DX等成長分野を中心とした就職・転職支援のためのリカレント教育推進事業

6. 「京都発・女性活躍を推進するホスピタリティ人材養成 リカレントプログラム開発・実証事業」(京都ホテル観光ブライダル専門学校)

⑤「専修学校留学生学びの支援推進事業」

7. 「ニューノーマルにおける外国人留学生の戦略的受入れ体制 (京都おこしやすモデル) の構築」(一般社団法人京都府専修学校各種学校協会が受託し、本学園が企画・運営全面協力)

(2) 観光庁

⑥地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業

8. 宮津・天橋立ガストロノミーツーリズム創出事業 (京都調理師専門学校)
9. 次世代と創るアタラシイ「食」を通じた地域活性化、観光振興プロジェクト (京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校)

(3) 京都市

⑦京の伝統文化体験事業「歴史的建物での華道・茶道等体験」

10. 歴史的建物で学ぶオンラインとリアルのいけばな体験・歴史的建物で学ぶ茶道と京菓子づくりの体験 (法人事務局)

(4) 宮津市

⑧美食のまちづくり推進事業

11. 宮津市と連携して「美食のまちづくり推進事業」を発足。本事業では宮津市や地元の事業所、京都調理師専門学校が連携し、宮津市域が持つ食文化の価値や観光資源を若い世

代ならではの視点で磨き上げを行った。令和4年度は機運醸成イベント、学生レストランや宮津市民向けの料理教室、大阪・関西万博に向けた機運醸成イベント等を開催した。

IV. 財務の状況

財務状況経年推移

●資金収支計算書

(単位 円)

資金収入の部			
科目	2020年度	2021年度	2022年度
学生生徒等納付金収入	2,739,318,521	2,688,222,258	2,588,211,090
手数料収入	21,284,450	19,720,620	18,041,646
寄付金収入	100,000	1,385,000	1,277,505
補助金	153,760,061	188,789,660	169,858,398
保険金積立収入	200,023,742	0	0
資産売却収入	635,100,000	100,000	0
付随事業・収益事業収入	265,451,418	340,968,361	390,362,012
受取利息・配当金収入	1,122,226	935,943	709,636
雑収入	20,115,165	16,855,660	19,318,972
前受金収入	1,110,203,781	1,038,702,521	876,336,159
その他の収入	780,838,539	752,715,826	765,616,255
資金収入調整勘定	△ 1,328,889,097	△ 1,239,569,949	△ 1,149,129,287
前年度繰越支払資金	1,280,103,788	2,357,311,249	2,584,106,216
収入の部合計	5,878,532,594	6,166,137,149	6,264,708,602
資金支出の部			
科目	2020年度	2021年度	2022年度
人件費支出	1,351,864,181	1,341,292,488	1,284,322,528
教育研究経費支出	556,246,768	542,108,500	546,795,913
管理経費支出	702,600,755	719,754,568	816,808,847
借入金等利息等支出	9,068,674	8,345,626	7,622,914
借入金等返済等支出	151,968,000	151,968,000	151,968,000
施設関係支出	0	34,282,600	1,484,670
設備関係支出	42,655,081	98,458,443	51,249,184
資産運用支出	16,066,165	22,777,737	38,433,020
その他の支出	761,668,229	758,610,586	767,813,088
資金支出調整勘定	△ 70,916,508	△ 95,567,615	△ 134,257,427
次年度繰越支払資金	2,357,311,249	2,584,106,216	2,732,467,865
支出の部合計	5,878,532,594	6,166,137,149	6,264,708,602

●事業活動収支計算書

(単位 円)

科目		2020年度	2021年度	2022年度			
教育活動収支	収入の活動部	学生生徒等納付金収入	2,739,318,521	2,688,222,258	2,588,211,090		
		手数料	21,284,450	19,720,620	18,041,646		
		寄付金	100,000	1,385,000	1,277,505		
		経常費等補助金	145,706,089	177,537,995	166,282,322		
		付随事業収入	265,451,418	340,968,361	390,362,012		
		雑収入	20,115,165	16,855,660	19,318,972		
		教育活動収入計	3,191,975,643	3,244,689,894	3,183,493,547		
	支出の活動部	人件費	1,364,256,221	1,353,086,393	1,308,448,258		
		教育研究経費	1,080,875,563	1,074,080,910	1,065,535,417		
		管理経費	752,677,470	773,888,209	878,364,321		
		教育活動支出計	3,197,809,254	3,201,055,512	3,252,347,996		
		教育活動収支差額	△ 5,833,611	43,634,382	△ 68,854,449		
		教育活動外収支	の収入	受取利息・配当金	1,165,208	935,943	709,636
				その他の教育活動外収入	0	0	0
教育活動外収入計	1,165,208			935,943	709,636		
の支出	借入金等利息		9,068,674	8,345,626	7,622,914		
	その他の教育活動外支出		0	0	0		
教育活動外支出計	9,068,674	8,345,626	7,622,914				
教育活動外収支差額	△ 7,903,466	△ 7,409,683	△ 6,913,278				
経常収支差額	△ 13,737,077	36,224,699	△ 75,767,727				
特別収支	の収入	資産売却差額	99,999	99,999	0		
		その他の特別収入	51,923,984	11,251,665	3,576,076		
		特別収入計	52,023,983	11,351,664	3,576,076		
	の支出	資産処分差額	1,717,414,867	89,626	8,928,529		
		その他の特別支出	0	0	0		
		特別支出計	1,717,414,867	89,626	8,928,529		
特別収支差額	△ 1,665,390,884	11,262,038	△ 5,352,453				
基本金組入前当年度収支差額	△ 1,679,127,961	47,486,737	△ 81,120,180				
基本金組入額合計	△ 181,584,716	△ 216,660,768	△ 178,264,801				
当年度収支差額	△ 1,860,712,677	△ 169,174,031	△ 259,384,981				
前年度繰越収支差額	△ 5,051,304,497	△ 2,989,096,266	△ 3,123,925,792				
基本金取崩額	3,922,920,908	34,344,505	0				
翌年度繰越収支差額	△ 2,989,096,266	△ 3,123,925,792	△ 3,383,310,773				

(参考)

事業活動収入計	3,245,164,834	3,256,977,501	3,187,779,259
事業活動支出計	4,924,292,795	3,209,490,764	3,268,899,439